

# Schab faszerowany papryką

**Czas wykonania:** 2 h (+8 h marynowania) **Ilość porcji:** 12 kawałków

## **Składniki:**

- 1,3 kg schabu wieprzowego bez kości
- 2 papryki
- 100 – 150 g sera żółtego
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki majeranku
- 3 łyżeczki soli
- 3 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki masła



## **Przygotowanie:**

Schab natrzeć majerankiem oraz dwiema łyżeczkami soli i pieprzu. Zawinąć w folię aluminiową i wstawić do lodówki na całą noc.

Pokroić paprykę niewielką w kostkę, a ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Do papryki i sera dodać czosnek. Całość wymieszać.

Mięso naciąć wzdłuż, tworząc dwa duże otwory na farsz. Mięso nafaszerować serem i papryką, a następnie spiąć patyczkami do szaszłyków.

Mięso przełożyć do rękawa do pieczenia i ułożyć na nim plastry masła. Piec 1 godzinę 30 minut w temperaturze 180 stopni.